# KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

*PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"*

ROK I 1930 r. ZESZYT 4



Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.


KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO
PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"
ROK I ZESZYT 4 1930 r.
REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40
WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD III.

# PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister Praw ANDRZEJ NAWROCKI

*Jakie są przeszkody do zawarcia małżeństwa na obszarze b. zaboru pruskiego, austrjackiego i Ziem Wschodnich.*

*W jaki sposób odbywa się zawarcie małżeństwa w poszczególnych dzielnicach Polski.*

*B. zabór pruski:*

Kodeks niemiecki dzieli przeszkody do zawarcia małżeństwa na trzy kategorje: przeszkody prawa publicznego, przeszkody prawa prywatnego i zakazy.

1. Przeszkody prawa publicznego zachodzą:

a) Jeżeli nie zachowano istotnej formy zawarcia małżeństw (por. „Zawarcie małżeństwa"). Gdyby jednak takie małżeństwo wpisano do rejestru małżeństwa, rzekomi małżonkowie żyli ze sobą, jako małżonkowie, przez lat 10, lub wrazie wcześniejszej śmierci któregoś z nich przynajmniej przez lat 3, należy uważać małżeństwo za ważne od początku.

b) Jeżeli w czasie zawarcia małżeństwa małżonek był umysłowo chory, albo znajdował się w stanie nieprzytomności lub chwilowego zamięszania władz umysłowych. Małżeństwo będzie uznane za ważne od początku, jeżeli małżonek po ustaniu tej przeszkody w jakikolwiek sposób je zatwierdzi (np. przez dalsze spełnianie powinności małżeńskiej).

c) Jeżeli popełniono bigamję (dwużeństwo).

d) Jeżeli istniało pokrewieństwo lub powinowactwo w linji prostej, albo małżeństwo zostało zawarte przez rodzeństwo, lub rodzeństwo przyrodnie.

c) Jeżeli zawarto małżeństwo wbrew przeszkodzie cudzołóstwa (por. „Warunki potrzebne do zawarcia małżeństwa).

Przeszkody prawa publicznego powodują nieważność małżeństwa. której mogą się domagać: sami małżonkowie, osoby trzecie interesowane (np. ze względu na prawa spadkowe) i prokurator państwa. Nieważność małżeństwa musi być orzeczona wyrokiem i ma znaczenie od chwili zawarcia małżeństwa. Małżeństwo zawarte bez zachowania istotnej formy, o ile nie zostało wpisane do rejestru, jest nieważne samo przez się, chociaż nie wniesiono skargi.

2. Przeszkody prawa prywatnego zachodzą:

a) Jeżeli brak było zezwolenia zastępcy prawnego, o ile było ono potrzebne.

b) Jeżeli małżonek, zawierając małżeństwo, nie wiedział że idzie o zawarcie małżeństwa, albo nie chciał oświadczyć woli jego zawarcia.

c) Jeżeli przy zawarciu małżeństwa zachodził błąd co do osoby współmałżonka, lub co do takich jego właściwości osobistych, które wrazie ich znajomości i po rozumnej ich ocenie, powstrzymałyby od zawarcia małżeństwa (np. brak dziewiczości u niewiasty, niezdolność fizyczna i t. p.).

d) Jeżeli miało miejsce podstępne wprowadzenie w błąd przez współmałżonka lub za jego

wiedzą co do takich okoliczności, które wrazie ich znajomości i po rozumnej ocenie, powstrzymałyby od zawarcia małżeństwa. Do takich okoliczności nie zalicza się stosunków majątkowych.

c) Jeżeli do zawarcia małżeństwa zniewolono groźbą.

Przeszkody prawa prywatnego powodują zaczepialność małżeństwa tylko przez małżonków i tylko w okresie 6 miesięcy od ujawnienia przeszkody. Analogicznie, jak przy przeszkodach pierwszej kategorji, małżeństwo uchodzi za ważne do chwili unieważnienia go wyrokiem, a wyrok taki czyni je nieważnem od początku. W sprawach o unieważnienie małżeństwa rozstrzygają sądy państwowe.

3. Zakazy — nie powodują ani nieważności, ani zaczepialności małżeństwa, lecz ominięcie ich wywołuje różne skutki inne (np. jeżeli adoptujący poślubi adoptowaną, to zgaśnie stosunek adoptacji. Wojskowy, który zawrze małżeństwo bez zezwolenia swej władzy, naraża się na karę i t. p.).

*B. zabór austrjacki.*

1. Brak zezwolenia rodziców, władzy opiekuńczej (np. małoletni, umysłowo chorzy), oraz brak zezwolenia władzy przełożonej (np. wojskowej).

2. Brak rzeczywistego zezwolenia ze strony oblubieńca. Przeszkoda ta będzie zachodziła, jeżeli zawierający będzie w błędzie co do osoby, z którą ma zawrzeć małżeństwo, jeżeli zezwolenia udzieli osoba uprowadzona (w znaczeniu zupełnego uzależnienia od uprowadzającego) przed odzyskaniem wolności, wreszcie jeżeli zezwolenie zostanie wymuszone przez wzbudzenie uzasadnionej bojaźni. Czy bojaźń była uzasadniona orzeka się, biorąc pod uwagę faktyczny rozmiar niebezpieczeństwa, którem grożono, oraz odporność fizyczną i umysłową zagrożonego.

3. Fizyczna niemożność uczynienia zadość celowi małżeństwa, jeżeli jest stała i datuje się od czasu przed zawarciem małżeństwa.

4. Moralna niemożność uczynienia zadość celowi małżeństwa. Kodeks wyszczególnia punkty, według których małżeństwa zawrzeć nie mogą:

a) Zbrodniarz skazany na karę najcięższego, lub ciężkiego więzienia od dnia ogłoszenia wyroku, dopóki trwa kara.

b) Kto pozostaje już w ważnym związku małżeńskim.

c) Kto otrzymał wyższe święcenia, lub złożył zakonny ślub bezżenności.

d) Jeżeli zachodzi różnica religji.

e) Przy pokrewieństwie — małżeństwa zawierać nie można z krewnym w linji prostej, z rodzeństwem rodzonem i przyrodniem, z dziećmi rodzeństwa, i z rodzeństwem rodziców.

f) Przy powinowactwie — w tych samych wypadkach co przy pokrewieństwie.

g) W wypadku cudzołóstwa, które jednak stanowi przeszkodę tylko wtedy, jeżeli jest dowiedzione przed zawarciem małżeństwa.

h) W razie małżonkobójstwa, którego istnienie przyjmuje kodeks wówczas, gdy ma miejsce przyrzeczenie pobrania się i w tym celu nastawanie na życie małżonka ze strony chociaż jednej osoby.

5. Brak istotnych formalności przy zawarciu małżeństwa: zapowiedzi i uroczystego zezwolenia.

Od przeszkód uwalnia z ważnych przyczyn władza państwowa. Jeżeli nieznana oblubieńcom przeszkoda wyjdzie na jaw po zawarciu małżeństwa, należy zwrócić się do władzy państwowej za pośrednictwem swego proboszcza, przyczem petenci nie potrzebują ujawniać przed władzą swych nazwisk. W tym wypadku, po otrzymaniu zwolnienia od przeszkody, należy ponowić uroczyste zezwolenie na zawarcie małżeństwa (por. dział następny); zapowiedzi powtarzać nie trzeba. Małżeństwo takie jest ważne od początku.

*B. Ziemie Wschodnie.*

Kodeks rosyjski tak przeszkodami, jak i formą zawarcia małżeństwa nie zajmuje się wcale, a więc pozostawia uregulowanie tych spraw prawu kościelnemu. Przepisy prawa kościelnego odnoszące się do małżeństwa omówię pokrótce na zakończenie pierwszego rozdziału prawa familijnego.

### 4. *Forma zawarcia małżeństwa.*

*B. zabór rosyjski.*

Tak jak i w innych zaborach zawarcie małżeństwa poprzedzają tu zapowiedzi. Osoby chcące wstąpić w związek małżeński winny o swym zamierze zawiadomić proboszczów parafij, w których mieszkają. Proboszcz, przekonawszy się poprzednio czy zezwolenie na małżeństwo wyrażają obydwie strony, ogłasza zapowiedzi o zamierzonem małżeństwie, z ambony, w trzy następujące po sobie niedziele. Jeżeli któreś z oblubieńców zamieszkuje w parafji krócej niż trzy miesiące, wówczas zapowiedzi należy ogłosić także w parafji, do której należało poprzednie miejsce zamieszkania. Obrzęd ślubny musi być dokonany przed upływem sześciu miesięcy od ogłoszenia ostatniej zapowiedzi, wrazie bowiem przekroczenia tego czasokresu zapowiedzi tracą swą ważność i trzebaby je było powtarzać. Celem zapowiedzi jest zawiadomienie mieszkańców parafji o projektowanym związku, by mogli donieść o ewentualnych przeszkodach, dlatego też zwolnienie od zapowiedzi możliwe jest tylko w dwóch wypadkach:

a) gdy przyszły małżonek wybierać się ma nagle w długą lub niebezpieczną podróż w interesach rządowych (przepis przestarzały);

b) gdy ślub chcą wziąć osoby, o których po-

wszechnie mniemano, że są już małżeństwem.

Prócz tego w szczególnych przypadkach władza duchowna może zezwolić, by zapowiedź zamiast trzykrotnie, ogłaszać tylko raz jeden, jednakże obrzęd ślubny nie może się odbyć wcześniej, jak po upływie trzech dni od tej jedynej zapowiedzi.

Obrzęd ślubny musi być dopełniony w kościele, w obecności przynajmniej dwóch świadków. Ślub daje proboszcz, lub zastępca proboszcza tej parafji, w której zamieszkuje jeden z przyszłych małżonków. W innej parafji lub też przez innego duchownego ślub może być dany tylko za pozwoleniem przełożonego właściwej parafji albo zwierzchności djecezjalnej. O miejscu zamieszkania oblubieńca w jakiejś parafji decyduje jego 6 miesięczny, a jeżeli poprzednio mieszkał w innej djecezji, jego 12 miesięczny w tej parafji pobyt. Jeżeli warunek tego 6-cio, względnie 12-to miesięcznego pobytu nie jest spełniony, ślub ma być udzielony w tej parafji, w której oblubieniec przez czas wymagany ostatnio zamieszkiwał. Osobom, które nie mają stałego miejsca zamieszkania (najczęściej odnosi się to do wojskowych) może być udzielony ślub przez proboszcza parafji, w której chwilowo przebywają.

Jeżeli obrzęd ślubny odbędzie się przed duchownym niewłaściwym (i nie posiadającym właściwego zezwolenia), albo bez obecności przynajmniej dwóch świadków, małżeństwo będzie nieważne.

Proboszcz przed przystąpieniem do udzielenia ślubu obowiązany jest przekonać się, czy nie istnieją jakieś przeszkody do zawarcia małżeństwa, a oprócz tego, o ile nie ma zupełnej pewności czy strony posiadają wiek niezbędny do zawarcia małżeństwa, albo czy poprzednie małżeństwo jednej ze stron zostało rozwiązane przez śmierć współmałżonka — obowiązany jest zażądać metryki urodzenia, względnie aktu zejścia. Gdyby uzyskanie tych dowodów było połączone z trudnościami, proboszcz może poprzestać na świadectwie dwóch osób, dobrze mu znanych i zasługujących na wiarę.

Jeżeli w związek małżeński chce wstąpić osoba, której poprzednie małżeństwo zostało unieważnione, a w księgach stanu cywilnego prowadzonych przez mającego udzielić ślub proboszcza niema o tem wzmianki, należy złożyć proboszczowi kopję wyroku unieważniającego, poświadczoną przez władzę duchowną. Gdyby poza wymienionemi dokumentami potrzebne jeszcze było zezwolenie na małżeństwo ze strony osób trzecich, to: a) o ile chodzi o zezwolenie zwierzchności wojskowej lub opiekuńczej — należy je przedłożyć duchownemu w oryginale, b) o ile chodzi o zezwolenie rodziców lub opiekunów, nieobecnych podczas obrzędu ślubnego, należy złożyć ich pozwolenie piśmienne, przyczem podpis musi być poświadczony przez władzę sądową lub administracyjną. W razie niepewności proboszcza co do czasu zamieszkiwania oblubieńca w jego parafji, może on żądać złożenia mu odpowiedniego poświadczenia miejscowej policji.

Po dopełnieniu obrzędu ślubnego w sposób wyżej wskazany, proboszcz spisuje w obecności asystujących przy ślubie świadków akt cywilny, zawierający oświadczenie duchownego i świadków, że małżeństwo rzeczywiście zostało zawarte.

*B. zabór austrjacki.*

Forma zawarcia małżeństwa na obszarze b. zaboru austrjackiego jest prawie identyczna z obowiązującą w b. zaborze rosyjskim, dlatego też ograniczę się do wskazania zachodzących różnic, które dotyczą zresztą tylko zapowiedzi. A więc, podczas gdy kodeks Napoleona mówi wyraźnie, że zapowiedzi muszą być ogłoszone w trzy następujące po sobie niedziele, kodeks austrjacki mówi o trzech następujących po sobie świętach.

Pozatem istnieje jeszcze różnica co do zwolnienia od zapowiedzi, którego udziela tu władza państwowa; w razie takiego zwolnienia oblubieńcy muszą złożyć przysięgę, że nie są im wiadome żadne fakty, któreby mogły stać na przeszkodzie ich zaślubieniu. Osoby, o których ogólnie mniemano, że są już małżeństwami, zwracają się o zwolnienie z zapowiedzi za pośrednictwem swego proboszcza, który nazwiska ich zataja.

*B. zabór pruski.*

Zapowiedzi można zaniechać, jeżeli z powodu śmiertelnej choroby jednego z oblubieńców odwlekanie małżeństwa jest niemożliwe. Zapowiedzi ogłasza właściwy urzędnik stanu cywilnego przez proklamowanie zamierzonego małżeństwa afiszem na przeciąg 2 tygodni. Urzędnikiem właściwym jest ten, w którego okręgu zamieszkuje przynajmniej jeden z oblubieńców; delegacja innego urzędnika jest możliwa.

Małżeństwo zostaje zawarte w ten sposób, że oblubieńcy osobiście i równocześnie obecni oświadczają wobec urzędnika stanu cywilnego, że chcą zawrzeć z sobą małżeństwo. Oświadczenia nie można składać warunkowo ani z ograniczeniem czasowem.

Powyższa forma zawarcia małżeństwa jest formą istotną — niezachowanie jej powoduje nieważność małżeństwa (por. „Przeszkody").

Niezachowanie innych warunków, jak np. brak świadków, niewpisanie małżeństwa do rejestru i t. p. nieważności małżeństwa za sobą nie pociąga.

Czy po zawarciu małżeństwa przed urzędnikiem stanu cywilnego ślub kościelny nastąpi czy nie, jest to dla prawa kwestją zupełnie obojętną. Odwrotnie — ślub kościelny, bez uprzedniego ślubu cywilnego jest niemożliwy.

# PRZETWÓRSTWO JARZYNOWE I OWOCOWE

Inż. chem. I. LASKOWSKA.

Owoce i warzywa są dla nas cennym środkiem dietetycznym ze względu na zawartość łatwo strawnego cukru (t. zw. cukier zinwertowany — patrz tablica I) *), soli mineralnych i witamin, oraz innych jeszcze związków nadających owocom właściwy smak i aromat, a wpływających pobudzająco na układ trawienny.

Ze względu jednak na dużą bardzo zawartość wody (patrz tablica II), owoce i warzywa są produktem nietrwałym, ulegającym łatwo procesom pleśnienia i gnicia. Musimy więc uciekać się do różnych sposobów, aby zwiększyć ich trwałość i choć w zmienionej postaci — zapewnić sobie korzystanie z nich w zimie.

*Nadanie surowcowi możliwie dużej trwałości z zachowaniem wszystkich jego cennych własności — oto cel przetwórstwa.*

W związku z ograniczeniem roli pani domu jako wytwórcy, nasuwa się pytanie, czy warto sporządzać przetwory w domu, czy też należy i w tej dziedzinie ograniczyć się do roli agenta handlowego rodziny. Otóż przetwórstwo stanowi tę wyjątkową gałęź produkcji, w której przemysł domowy może się rozwijać równolegle z przemysłem fabrycznym. Składa się na to szereg okoliczności, z których najważniejszą jest *sezonowość pracy w przetwórstwie.* Dla fabryk, jest to okoliczność bardzo obciążająca, tem więcej, że sezon przypada właśnie w okresie zwiększonego zapotrzebowania rąk roboczych (żniwa na wsi, sezon budowlany w mieście). Ponadto kapitał, uwięziony w instalacjach fabrycznych, musi wskutek powyższej okoliczności oprocentować się i zamortyzować w znacznie krótszym przeciągu czasu niż zazwyczaj. Natomiast dla pani domu sezon owoców i warzyw wypada w okresie — naogół biorąc — korzystnym: wakacje zwalniają ją z różnych towarzyskich obowiązków oraz pozwalają skorzystać z pomocy dziatwy, zwolnionej ze szkół.

Z kolei przechodzimy do uwag ogólnych, dotyczących pracy w przetwórstwie.

---

*) tablice I i II zaczerpnięte są z podręcznika „Przerób owoców i warzyw" A. Meringa.

## TABLICA I.

*Skład chemiczny świeżych owoców i jagód.*

| | Wody % | Suchej subst. % | Subst. azotowej % | Wolnych kwasów % | Cukru inwert. % | Sacharozy % | Innych węglow. % | Celulozy (łącznie z pestką) % | Popiołu % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Jabłka . . . . | 84,37 | 15,63 | 0,40 | 0,70 | 7,97 | 0,88 | 3,28 | 1,98 | 0,42 |
| Gruszki . . . . | 83,83 | 16,17 | 0,36 | 0,20 | 7,11 | 1,50 | 3,37 | 2,28 | 0,31 |
| Węgierski . . . | 81,18 | 18,82 | 0,82 | 0,92 | 5,92 | 1,84 | 3,12 | 5,57 | 0,63 |
| Renklody . . . | 82,13 | 17,87 | 0,55 | 0,82 | 5,92 | 4,71 | 2,06 | 3,40 | 0,41 |
| Wiśnie . . . . | 80,57 | 19,43 | 1,21 | 0,72 | 8,94 | 0,51 | 1,76 | 5,77 | 0,52 |
| Maliny . . . . | 85,02 | 14,98 | 1,36 | 1,45 | 3,38 | 0,91 | 0,99 | 6,37 | 0,49 |
| Agrest . . . . | 85,61 | 14,39 | 0,47 | 1,37 | 7,10 | 0,85 | 0,64 | 3,52 | 0,44 |
| Porzeczki . . . | 84,31 | 15,69 | 0,51 | 2,24 | 6,38 | 0,06 | 1,21 | 4,57 | 0,72 |
| Borówki . . . . | 89,59 | 10,41 | 0,12 | 2,34 | 1,53 | — | 2,27 | 4,00 | 0,15 |
| Średnio | 80—90 | 10—20 | 0,12—— 1,4 | 0,2 —— 2,34 | 2 — 9 | — | 0,5 —— 3,25 | 2 — 6,5 | 0,15 —— 0,75 |

# TABLICA II.

*Skład chemiczny niektórych świeżych warzyw.*

| | Wody % | Suchej substan. % | Subst. azotow. % | Tłuszczu % | Ciał cukr. % | Innych węglow. % | Celulozy % | Popiołu % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kalafiory . . . . | 90,89 | 9,11 | 2,48 | 0,34 | 1,21 | 3,34 | 0,91 | 0,83 |
| Kapusta brukselska . . . | 85,63 | 14,37 | 4,83 | 0,46 | — | 6,22 | 1,57 | 1,29 |
| „ głowiasta . . . | 90,11 | 9,89 | 1,83 | 0,18 | 1,92 | 3,13 | 1,65 | 1,18 |
| „ włoska . . . | 87,09 | 12,91 | 3,31 | 0,71 | 1,29 | 4,73 | 1,23 | 1,64 |
| Szpinak . . . . . | 89,24 | 10,76 | 3,71 | 0,50 | 0,10 | 3,51 | 0,94 | 2,00 |
| Szparagi . . . . . | 93,75 | 6,25 | 1,95 | 0,14 | 0,37 | 2,03 | 1,15 | 0,64 |
| Ogórki . . . . . | 95,36 | 4,64 | 1,09 | 0,11 | 1,12 | 1,09 | 0,78 | 0,45 |
| Pomidory . . . . | 93,42 | 6,58 | 0,95 | 0,19 | 3,51 | 0,48 | 0,84 | 0,61 |
| Buraki . . . . . | 88,05 | 11,95 | 1,50 | 0,10 | 0,50 | 7,78 | 1,07 | 1,00 |
| Marchew . . . . | 88,84 | 11,16 | 1,07 | 0,21 | 1,58 | 6,59 | 0,98 | 0,73 |
| Rzepa . . . . . | 81,90 | 18,10 | 3,52 | 0,14 | 1,24 | 10,10 | 1,82 | 1,28 |
| Selery . . . . . | 84,09 | 15,91 | 1,48 | 0,39 | 0,77 | 11,03 | 1,40 | 0,84 |
| Groszek ogrodowy . . . | 77,67 | 22,33 | 6,59 | 0,52 | 12,43 | | 1,94 | 0,85 |
| Fasolka w strączkach . . | 88,75 | 11,25 | 2,72 | 0,14 | 1,16 | 5,44 | 1,18 | 0,61 |
| Ziemniaki . . . . | 74,93 | 25,07 | 1,99 | 0,15 | — | 20,86 | 0,98 | 1,09 |
| Grzyby borowniki . . . | 87,13 | 12,87 | 5,39 | 0,40 | 2,75 | — | 1,00 | 1,00 |
| Średnio . . | 74—95 | 5—26 | 1,1 — — 6,5 | 0,1 — — 0,7 | 0,5 — — 2 | 0,5 — — 25 | 0,9 — — 2,0 | 0,6 — — 2 |

Ponadto w produkcji masowej dużo komplikacyj wywołują trudności przewozu surowca.

Przetwory, przyrządzane w domu, choć nie wypadają tak tanio, jak się to nam nieraz zdaje wskutek tego, że nie bierzemy pod uwagę ceny opału i czasu — są tańsze i zdrowsze, od fabrycznych.

W przyrządzaniu przetworów musimy wciąż pamiętać o tem, że *przetwórstwo jest walką z drobnoustrojami.*

Drobnoustroje są to twory jednokomórkowe, zaliczane zazwyczaj do grzybów, t. zn. do roślin, pozbawionych ciałek zieleni. Walkę z niemi utrudniają niektóre ich własności. Przedewszystkiem — jak sama nazwa wskazuje — *są one nadzwyczaj małe:* wielkość ich mierzy się w mikronach, t. j. w tysiącznych częściach milimetra, mowy więc niema o tem, żeby je można było dostrzec gołem okiem. Drobnoustroje dzielimy na 3 grupy:

1. pleśnie,
2. drożdże,
3. bakterje.

Te ostatnie są najmniejsze; dostrzec je można dopiero pod kilkasetkrotnem i więcej powiększeniem tak, że niekażdy mikroskop tu wystarczy. Walczymy więc z nieprzyjacielem, posiadającym jak gdyby czapkę-niewidkę. Zrozumiałe, jak bardzo utrudnia to walkę, każąc nam mieć się wciąż na baczności.

Ponadto drobnoustroje są *bardzo lekkie.* Dzięki temu docierają wszędzie. Wszelki powiew, czy to naturalny czy wzniecony przez nas choćby przy chodzeniu lub ścieraniu kurzu, wprawia je w ruch, pozwalając przenosić się z miejsca na miejsce i docierać tam, skąd się ich poprzednio pozbyto. Kurz — ten nasz nieprzyjaciel, z którym wciąż musimy walczyć, zawiera tysiące drobnoustrojów, musimy więc pamiętać, o tem, żeby w żaden sposób nie do-

puścić go do słoików z przetworami. Zamiatanie kuchni, w której stoją słoiki, jeszcze niezamknięte jest równie karygodne jak przechowywanie przetworów w sąsiedztwie psujących się produktów. Z tych względów należy:

1) przetwory takie, jak konfitury, które muszą być nakładane do słoików na zimno — studzić w lokalu idealnie czystym, osłaniając je od zakurzenia muślinem, który pewną ilość drobnoustrojów powstrzymuje;

2) używać bardzo czystych słoików. O poprzedniem ich przygotowaniu będzie jeszcze mowa. Narazie zwracamy uwagę na to, że słoiki, już przygotowane, należy ustawiać dnem do góry, chroniąc je w ten sposób przed dostaniem się kurzu do ich wnętrza; jest to skuteczna ochrona, gdyż drobnoustroje nie zdołają w ciągu kilku kwadransy przeniknąć pod słoik;

3) przetwory gotowe, w których rozpoczął się proces psucia, objawiający się najczęściej zmętnieniem, lekką zmianą barwy lub zapachu, natychmiast oddzielić od zdrowych.

Dalsza właściwość, z którą poważnie liczyć się musimy, to *nadzwyczaj wielka szybkość rozmnażania.*

Prym trzymają tu bakterje: w sprzyjających warunkach nowe pokolenie powstaje, po 20 minutach, a więc po upływie 5 dni pobytu w takim swoistym raju pokolenie jednej komórki mogłoby wypełnić wszystkie morza na kuli ziemskiej. Pocieszmy się jednak, że takich idealnych warunków bakterje nigdy nie osiągają. Drożdże podwajają swą ilość po upływie 4 — 5 a pleśnie kilkunastu godzin.

Wobec tak ogromnej szybkości rozmnażania się drobnoustrojów zrozumiałem jest, że walka z niemi nie dopuszcza ani chwili wytchnienia i wszelkie drobne niedbałości wywołują poważne skutki. Nie lekceważmy więc tych nudnych wstępnych czynności, jakiemi są: przebieranie i oczyszczanie surowca, bo są to czynności zasadniczej wagi.

Musimy wreszcie pamiętać o tem, że ogromna większość drobnoustrojów posiada zdolność wytwarzania w warunkach niekorzystnych form przetrwalnikowych, znoszących dobrze brak pożywienia i znacznie wyższą temperaturę niż formy normalne zwane wegetatywnemi. Wraz z polepszeniem się warunków, w jakich znajduje się drobnoustrój, forma przetrwalnikowa przekształca się w formę wegetatywną.

Fakt ten posiada dla przetwórstwa znaczenie pierwszorzędnej wagi. Tem się tłomaczy konieczność parokrotnej sterylizacji kompotów i konserw.

Z kolei przechodzimy do omówienia tych własności drobnoustrojów, które ułatwiają nam walkę z niemi.

A więc przedewszystkiem drobnoustroje wymagają do swego rozwoju *odpowiedniego pożywienia.* Komórka drobnoustroju składa się z plazmy, otoczonej błoną. Plazma zawiera 70 — 85 proc wody, pozatem głównym jej składnikiem jest białko, związek, w skład którego wchodzą: węgiel, wodór, tlen, azot; w małych ilościach fosfór i siarka. Aby z wyżej wymienionych pierwiastków utworzyć swoje ciało, drobnoustroje muszą czerpać pożywienie z takich pokarmów, które mu tych pierwiastków mogą dostarczyć. Część zapotrzebowania pokrywa świat mineralny, część — świat żywy, organiczny.

Jak z cyfr, wyżej przytoczonych wynika, najważniejszym pokarmem jest woda. Jest to okoliczność o tyle niepomyślna, że — jak to uwidacznia tablica składu chemicznego owoców i warzyw — są one doskonałym środkiem spożywczym dla drobnoustrojów, jednakże — poznanie tego faktu, że drobnoustroje nie moga się rozwijać w środowisku, pozbawionem wilgoci, daje nam broń do ręki. Usuńmy wodę z owoców i warzyw, a ochronimy je przed drobnoustrojami. Pozbyć się wody możemy w różnorodny sposób: bezwzględnie najlepszym będzie suszenie: wodę odparowywujemy, poddając produkt działaniu stosunkowo niewysokiej temperatury. Niestety, nasz klimat nie sprzyja suszeniu na słońcu, a suszenie w piecyku kuchennym lub na płycie jest kłopotliwe i często daje złe wyniki, tak, że tutaj przemysł fabryczny, operujący racjonalnie zbudowanemi suszarniami, bierze bezkonkurencyjnie górę nad przemysłem domowym. Dalej możemy odpędzić wodę przez wygotowanie, jak to ma miejsce przy sporządzaniu powideł i marmelad, chociaż to sposób brutalny, zmieniający niekorzystnie cenne własności surowca. Wreszcie możemy unieszkodliwić wodę przez dodanie cukru, który posiada zdolność odciągania wody z żywej komórki: wiemy, że owoce przesypane cukrem puszczają sok — podobnież i komórka drobnoustroju zostaje pozbawiona głównego swego składnika — wody. Pamiętajmy jednak o tem, że cukier nie zabija drobnoutsrojów: o ile cukru nie jest zbyt wiele, stanowi on nawet cenną odżywkę dla drobnoustrojów, z tego więc względu musimy pamiętać o tem, żeby stężenie cukru wynosiło przynajmniej 60 proc. na wagę przetworu (do tej kwestji wrócimy, mówiąc o konfiturach), oraz, żeby wilgoć nie przedostała się do przetworu, w którym środkiem konserwującym jest cukier. Broń Boże, nabierać konfitury wilgotną łyżką lub przechowywać je w wilgotnym lokalu!

# HODOWLA KWIATÓW BALKONOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA

Rośliny letnie jednoroczne: Zawieratka, Nasturcja, Astry, Stroiczka, Tytoń, Cyprys Letni, Powój, Groszek Pachnący Fasola bukietowa.

Z treści poprzednich wykładów wynika, że dążeniem naszem powinna być planowa dbałość o zachowanie ciągłości dekoracyjnej. Balkon nie powinien, w sezonie wiosennym, letnim i jesiennym przedstawiać sobą smutnego obrazu zamierającej flory, która uzewnętrznia się przekwitłemi i schnącemi roślinami. Dlatego też nawet przy jednym komplecie skrzyń musimy dbać o to, aby kwiaty wiosenne usunąć w porę i zastąpić je umiejętnie dobranemi odmianami letniemi. O tych to właśnie kwiatach letnich mówić dzisiaj zamierzam, dzieląc je na jednoroczne, to znaczy takie, krótki żywot których kończy się z sezonem letnim i takie, które przechowujemy przez zimę w pokojach używając w roku następnym do dalszej dekoracji, lub traktując, jako rośliny służące nam za podstawę do rozmnażania, czyli robienia młodych sadzonek.

*Rośliny letnie jednoroczne.* Na pierwszy plan wśród roślin darzących nas obfitem, barwnem i nadwyraz dekoracyjnem kwitnieniem, wysuwa się bezsprzecznie *zawieratka (petunia).* Zawieratkę wysadzamy z doniczek do skrzynek balkonowych, w stadjum pełnego rozkwitu, od 15-go maja do połowy czerwca. Lubi wystawę słoneczną, jednakże od wiatrów osłoniętą. Po ulewnym, a nawet spokojnym lecz długotrwałym deszczu budzi wyglądem swym obawę o to, że nie zdoła już odzyskać swej pierwotnej krasy, albowiem bujnie rozrośnięte krzewy zawieratki pod ciężarem kropli deszczu kładą się w skrzynkach, a zmięte, zbrukane ziemią kwiaty i pąki kwiatowe przedstawiają obraz godny pożałowania. Jednakże wystarczy jednego dnia słonecznego, aby zawieratka rozwinęła w pełni całą utraconą krasę i wróciła do dawnego wspaniałego wyglądu. Pielęgnacja zawieratki polega na: zasilaniu nawozami pomocniczemi raz na tydzień, a w razie bujnej wegetacji raz na dwa tygodnie; obfitem polewaniu; zraszaniu uwalanych ziemią roślin rozpylaczem mgławicowym: *obowiązkowem obcinaniu* przekwitających kwiatów, który to zabieg gwarantuje nam bogate kwitnienie zawieratki aż do późnej jesieni; wreszcie uszczykiwaniu wybujałych górnych pędów, przez co roślina nie traci kształtu i jest poniekąd zmuszoną do wypuszczania silnych bocznych pędów pokrytych pąkami kwiatowemi.

Tak pielęgnowane zawieratki kwitną *bezustannie* od chwili posadzenia w skrzynkach balkonowych, aż do pierwszych mrozów.

Dobór odmian i barw dowolny. Można obsadzić skrzynki zawieratką karłową formującą zwarte, obsypane kwieciem krzaczki, jak i wyższą wzrostem, która w sprzyjających warunkach rozrasta się tak bujnie, że wylewa się poprostu barwną falą poza skrzynki balkonowe. Kielichy zawieratki pojedyńcze i pełne, zwyczajnie wycinane, lub pięknie fryzowane, pastelowe i żywe w barwie wydają delikatną woń i stanowią, niezależnie od doboru jedno, lub różno-barwnego, najwspanialszą dekorację skrzynek balkonowych.

*Nasturcja (Tropaeolum).* Nasturcję hodujemy z nasienia. Obfitość odmian o wspaniałem ubarwieniu pomaga do wywołania wspaniałych efektów dekoracyjnych.

Nasturcja udaje się łatwo; lubi słoneczną wystawę, kwitnie przez całe lato i jesień, aż do mrozów, jednakże tylko pod warunkiem niedopuszczenia do tworzenia nasienia.

W połowie kwietnia obsadzamy skrzynki balkonowe nasionami nasturcji sadząc po *dwa* nasionka w odstępach 10—15 cm. Nasionka nasturcji wciskamy w ziemię tak aby wierzchnia warstwa wynosiła 3 cm. Aż do chwili skiełkowania polewamy umiarkowanie, jednakże dbamy o dostarczenie ziemi stałego, równomiernego stopnia wilgoci. Tej samej zasady trzymamy się w ciągu pierwszego okresu rozwoju. Obfite polewanie i zasilanie nawozami pomocniczemi rozpoczynamy dopiero wówczas, gdy roślinki zaczną formować pąki kwiatowe. Dalsza pielęgnacja, jak zawieratki.

Pomiędzy odmianami nasturcji należy odróżnić trzy odmiany zasadnicze:

1. Nasturcja wysoko-pienna, dochodząca do 400 cm. wysokości. Nasturcję pienną używamy do podsadzania ścian. Pnie się po kratce drewnianej, lub przeciągniętych drutach.

2. Nasturcja dochodząca do 50 cm. wysokości o zwięzłym wzroście.

3. Nasturcja karłowata (Tropaeolum nanum). Wysokość 20—30 cm. kwiaty wspaniale barwione.

Nasturcja karłowata formuje kształtne krzaczki i nadaje się doskonale do obsadzenia skrzynek szczególniej jeżeli chcemy połączyć ją z innemi kwiatami, natomiaast nasturcja wyższa (2) wykorzysta już skrzynię całkowicie dla siebie. Sadzona na rabatach rozpościera się obfitemi pędami po ziemi — ze skrzynek balkonowych zwisa girlandami, obsypanemi kwieciem i wygląda prześlicznie.

Odmiana pierwsza — wysoko-pienna, należy

do delikatniejszych. dlatego też lepiej wysiewać ją w maleńkie doniczuszki już w połowie marca i trzymać na słonecznych oknach w pokoju. Wysadzać w początkach ciepłego, a połowie chłodniejszego maja do skrzynek umieszczonych pod ścianami, lub balustradami balkonu. Na ściane dać kratkę drewnianą, lub przeciągnąć druty.

*Astry.* Astry karłowe, które możemy wysadzać z doniczek w pełnym rozkwicie. zaliczyć należy do kwiatów letnio-jesiennych. Używane jako dekoracja jednolita, lub dodatkowa, to znaczy dla zastąpienia poszczególnych roślin letnich, które przedwcześnie straciły z jakichkolwiek przyczyn swą krasę, są wdzięcznym materjałem hodowlanym. Jeżeli sadzimy astry w ziemię wykorzystaną już częściowo przez rośliny poprzednie, należy oczyścić ją z korzeni po kwiatach usuniętych, spulchnić i rozpocząć zasilanie nawozami pomocniczemi najpóźniej w tydzień po przesadzeniu, to znaczy z chwilą, kiedy zakorzenią się należycie. Wysadzać z bryłą, a po przesadzeniu podlać obficie.

Jedynemi odpowiedniemi do hodowli balkonowej odmianami są astry karłowe.

*Stroiczka — Lobelia.* Stroiczka — niska roślina tak zwana „obsiewkowa", dzięki obfitemu, nieustannemu kwitnieniu i barwności swej oddaje nam pierwszorzędne usługi przy dekoracji balkonów. Wysadzamy ją już w okresie kwitnienia, lub obsypaną licznemi maleńkiemi pączkami. Czas sadzenia — połowa maja.

Stroiczkę dajemy zawsze w pierwszym rzędzie — przed wyższemi kwiatami, sadząc ją w odstępach niewielkich, jednakże nie tamujących rozwoju, a zatem co 10—15 cm. Stroiczka wymaga obfitego polewania. Z braku dostatecznej wilgoci zamiera i z trudnością powraca do stanu pierwotnego.

Barwy stroiczki są następujące: biała, niebieska, szafirowa, czerwona i karmazynowa. Używając jej na obsadzenie pierwszego rzędu skrzynek dobieramy barwę harmonizującą z kwiatami, jakie sadzimy w drugim rzędzie. Połączenie stroiczki szafirowej z pelargonjami tak szkarłatnemi, jak łososiowemi, lub różowemi daje wspaniałe efekty.

Specjalna odmiana stroiczki zwieszającej się *„Lobelia pendula saphir"* nadaje się zarówno do przybierania ampułek, jak i sadzenia w rogach skrzyń, z których zwieszają się festonami.

*Tytoń — Nicotiana.* Tytoń pachnący tak bardzo w ogrodach naszych, dzięki swej cudownej woni i wspaniałem rozkrzewieniu rozpowszechniony, może być również przystosowany do hodowli balkonowej. Jako roślina rozrastająca się w duże, silne krzewy, nie może być hodowany w skrzyniach. a jedynie w dużych kubłach (donicach) drewnianych, ustawionych na wysokich krzyżakach drewnianych na podłodze. Podstawy muszą być takiej wysokości, aby tytoń mógł korzystać z światła i słońca w pełni.

Tytoń hodujemy z flanc, które sadzić można już w początkach maja, jest on bowiem odporny na wpływy atmosferyczne, czego najlepszym dowodem rośliny wyrastające w ogrodach naszych z samorzutnego wysiewu.

W czworokątnym kuble drewnianym (o 30 cm. średnicy) napełnionym wyborową ziemią, możemy śmiało wyhodować od 8—10 roślin, sadząc w równomiernych odstępach po dwie silne sadzonki (razem 16—20 sadzonek). Ziemię spulchniamy raz na tydzień, starając się nie naruszać korzeni, polewamy obficie i zasilamy raz na tydzień nawozami pomocniczemi. W czasie kwitnienia obcinamy kwiaty przekwitające. Wzamian za te starania otrzymamy silne krzewy, obsypane wonnemi białemi kwiatami, które rozchylają się o zachodzie słońca. Tytoń lubi wystawę umiarkowanie słoneczną, jednakże udaje się łatwo i w słonecznej.

*Cyprys letni — Kochia.* Cyprys letni wyrasta w wysokie krzewy, dochodzące 50 cm. wysokości. Kształt piękny stożkowaty. Wyglądem przypomina drzewa iglaste. Odznacza się swoistą właściwością zmieniania barw jesienią — przechodzi bowiem z żywej zieleni w koloryt czerwonawy, aż do ciemno-wiśniowego.

Cyprysy letnie nadają się jako rośliny stanowiące tło dla kwiatów obficie i barwnie kwitnących. Posadzone w szerokich skrzynkach z zawieratką, nasturcją karłową, pelargonjami, begonjami, dają efekty wspaniałe.

Cyprysy letnie hodujemy z sadzonek. Sadzimy je w początkach maja w odstępach 20—30 cm. po dwie silne sadzonki ,dając w pierwszym rzędzie od balkonu, ściany, czy okna. Służyć one mogą jako jedyna dekoracja skrzynek bocznych na dużych balkonach, całkowite obsadzenie których kosztownemi kwiatami kwitnącemi przekraczałoby ramy naszego budżetu.

Sadzonki cyprysów letnich staramy się sadzić bardzo głęboko, obsypując je silnie ziemią — aby dać im w ten sposób wystarczające oparcie przed działaniem wiatrów.

Muszę nadmienić, że sadzonki, czyli flance tytoniu pachnącego i cyprysów letnich łatwo wyhodować wprost na balkonie, postępując jak niżej:

Donicę drewnianą o 30 cm. średnicy obsadzamy tytoniem i cyprysami letniemi, dając tytoń, jako wyższy, pośrodku. Gdy rośliny jesienią zanikać zaczną usuwamy je. a donicę pozostawiamy na balkonie, lub przenosimy w suche zimne miejsce. Gdy ziemia odtaje, zaczynamy polewać ją umiarkowanie (donicę przechowywaną wynosimy na balkon w poołwie marca), pod wpływem słońca i wilgoci nasionka zaczynają kiełkować, a gdy wydadzą silne roślinki przesadzamy je (pikujemy) do

świeżej pulchnej ziemi i trzymamy tak, aż do chwili przeniesienia na miejsce stałe.

Pośród roślin jednorocznych — letnich mamy jeszcze do dyspozycji rośliny pnące, hodowane z siewu, które tak pięknie spowijają ściany, lub balustrady naszych balkonów. Z roślin tych na pierwszy plan wysuwają się: powój, groszek pachnący i fasola bukietowa.

*Powój — Ipomea purpurea.* Powoje wysiewamy do skrzynek w końcu kwietnia, jest to bowiem roślina delikatna, wymagająca dużej dozy ciepła dla prawidłowego rozwoju.

Pośrodku skrzyni zrobimy zagłębienie w kształcie rowka, zachowując równą linję; siejemy nasiona powoju po dwa w odstępach 1—2 cm., przysypujemy ziemią i lekko ją ubłaczamy. Powoje wymagają ciepłej, zacisznej, słonecznej wystawy.

Powoje dochodzą do wysokości wahającej się pomiędzy 60—100 cm. Obsypane kielichami kwiatów spowijają ściany zwartą zielenią. Pielęgnacja jak wszystkich kwiatów balkonowych.

*Groszek pachnący — Lathyrus odoratus.* Groszek pachnący wymaga dla prawidłowego rozwoju głębokiej warstwy żyznej ziemi inspektowej. Wysiewamy go do skrzynek balkonowych, lub donic drewnianych w odstępach 20 cm., dając po dwa ziarna. Przysypujemy nasienie ziemią na 2—3 cm. grubo, poczem przytłaczamy zasiew ręką.

Hodowla groszku należy do łatwych — lubi on zarówno wystawę słoneczną, jak i lekko zacienioną. Jeżeli chcemy zapewnić sobie kwitnienie groszku pachnącego przez całe lato i wczesną jesień, posiejemy go w odstępach 40 cm., a w końcu maja, gdy pierwszy zasiew wyda już silne rośliny, wykonamy siew dodatkowy, dając dwa ziarna na połowie przestrzeni dzielącej krzaczek od krzaczka.

Pielęgnacja groszku pachnącego, jak innych kwiatów balkonowych. Gdy zacznie puszczać wąsy rozprowadzić go po drutach, lub sznurkach rozciągniętych na ścianie. O żelazną balustradę balkonu owinie się bez pomocy drutu, lub sznurka.

Najpiękniejszego doboru odmian dostarcza nam grupa *Spencera.*

*Fasola bukietowa.* Fasola bukietowa boi się rannych wiosennych przymrozków, to też wysiewamy ją w pierwszym tygodniu maja, tak aby kiełkowanie przypadło na połowę tego miesiąca. Fasola bukietowa jest cenną rośliną dekoracyjną, rozrasta się szybko i spowija ściany, oraz balustrady balkonów bogatą zielenią, przetykaną purpurowemi kwiatkami.

Wysiewamy fasolę (po dwa ziarna) co 20 cm. w głębokie rowki. Zasiew przysypujemy ziemią na 4 cm. grubo i przytłaczamy. Wymaga skrzynek głębokich, albo donic drewnianych.

Polewając rośliny pnące, wyżej wymienione, należy używać konewki bez sitka — woda padająca na liście niszczy takowe, a niejednokrotnie przyczynia się też do zamierania rośliny. Zasilać, jak wszystkie inne co tydzień, lub dwa tygodnie.

GRUPA XI. WYKŁAD I.

# KUCHNIA CODZIENNA

*PANI ELŻBIETA*

*(Wstęp. Czynności podstawowe. Gotowanie. Pieczenie)*

Bardzo często spotykamy się nietylko z przekonaniem lecz nawet z wprowadzaniem tego przekonania w życie, ze stosowaniem jego stałem — że umiejętności i staranności wymaga li tylko kuchnia wystawna, wykwintna, od gości, na pokaz, a w życiu codziennem, dla swoich, dla rodziny można gotować — jeżeli nie byle co, to przynajmniej byle jak. I na tem właśnie polega największa omyłka wielu gospodyń. Właśnie kuchnia codzienna, która gra rolę decydującą w utrzymaniu zdrowia całej rodziny wymaga największej staranności i dużej umiejętności. Przedewszystkiem szeregu wiadomości z dziedziny chemji — ażeby uniknąć szkodliwych związków, tak często się trafiających przy użyciu naczyń metalowych do gotowania kwasów, przy kombinowaniu różnych produktów, których skład wyklucza ich jednoczesne użycie, wreszcie dlatego, aby wiedzieć, jakie czynności kucharskie jakie wywołują skutki, np. gorąco — ścinanie białka, fermentacja — wyrastanie ciasta i t. p., i t. p.

Dawniej wystarczało, że pani czy kucharka wiedziała o tem, że tak jest, i to jej wystarczało, nie pytała o przyczynę, widziała skutek i musiała go sobie zapamiętać, gdy coś poszło jej nie po myśli, gdy w jej zwykłych czynnościach zaszła jakaś komplikacja, stawała bezradna wobec napotkanej trudności — no i przeważnie psuła samo danie i materjał nań przeznaczony.

Dalej musi znać współczesną teorję racjonalnego odżywiania, aby unikać błędów popełnianych przez nasze matki i babki — błędów, których rezultatem jest, że dzisiejsze pokolenie, całe nieraz dotknięte artretyzmem i innemi cierpieniami, wynikającemi z wadliwej przemiany materji. Musi

znać dietetykę, żeby móc stosować odpowiednie odżywianie do członków swojej rodziny i domowników dorastających, dorosłych lub starszych. A ponieważ takie różniczkowanie, takie robienie tak zwanych „osóbek" dla każdego oddzielnie, jest ze względu na duże zużycie czasu i na wielki koszt często niemożliwe, musi mieć zmysł i wielką zdolność orjentacyjną, aby wymagania każdego i wszystkich jakoś połączyć bez szkody niczyjej, przeciwnie z korzyścią dla każdego.

Wobec coraz większej drożyzny życia, właśnie kuchnia codzienna wymaga najszczegółowszej rachunkowości i najdoskonalszego obmyślenia każdego detalu. Wielkie występy zdarzają się rzadko, przy szczupłych środkach, musimy je zupełnie wyeliminować z naszego życia, codziennie musimy się odżywiać zdrowo, smacznie i w miarę środków i możności dostatnio, a takie odżywianie pochłania lwią część naszego budżetu, każdy błąd rachunkowy może wywołać załamanie się tego pracowicie obmyślonego budżetu.

Do codziennego gotowania zużywamy największą ilość opału, nieraz większą niż na ogrzewanie całoroczne całego lokalu — gospodyni więc współczesna powinna poznać najlepsze sposoby wyzyskania środków opałowych i metody najoszczędniejszego ich używania.

A umiejętność robienia zakupów i rozpoznawania dobrych produktów — czyli towaroznawstwo praktyczne, czy nie jest nauką pierwszorzędną dla każdej pani domu, a kuchnia dziecięca, tak zupełnie obecnie różna od dawnej. Myśmy naszym dzieciom sterylizowały mleko i kaszki, dawały mocne wyciągi mięsne, strzegły je od spożywania surowizn. Nasze córki żywią swe niemowlęta, a przynajmniej powinny je żywić jarzynami i owocami przeważnie surowemi, sokami z nich i t. p.

Dawniej uważano, że dobrą gospodynią jest ta, co umie wykonać najwięcej przysmaków i taka co wszystkie zapasy gromadzi i wyrabia w domu. Dzisiaj nadużycie przysmaków jest uważane za przestępstwo przeciwko djecie obowiązującej, a robiąc zapasy należy wziąć ołówek i dobrze obliczyć, czy nie racjonalniej będzie je nabyć gotowe lub w ogólności się bez nich obyć, szczególniej w miastach, gdzie większość produktów można nabyć codziennie świeże, co nie przeszkadza, że każde dobrze zorganizowane gospodarstwo powinno być zaopatrzone w pewną ilość zapasów — przeważnie konserw owocowych i jarzynowych własnego wyrobu, aby być pewnym czystości ich i nieobecności w nich szkodliwych środków konserwujących.

I wszystkie te wiadomości są tak obszerne, że niema o tem mowy, aby o nich w nauce zwykłego gotowania traktować. Co najwyżej, od czasu do czasu o jakąś potrzebniejszą z nich się zahacza, kiedy inaczej czegoś się wytłumaczyć nie da. Wszystkie przezemnie wyżej wymienione i wiele innych dadzą inni prelegenci „Kursów Korespondencyjnych". Ja będę się tylko starała zebrać w moich wykładach możliwie dużą ilość wiadomości czysto praktycznych i niemi w sposób jaknajprzystępniejszy podzielić się ze słuchaczkami i czytelniczkami „Kursu".

Umiejętność dobrego gotowania nie zależy wcale od ilości znanych dań, a nawet nie od dobroci posiadanych lub znanych nam przepisów. Tego większa część kobiet nie chce zrozumieć, czego dowodem jest, że na wszelkich kursach gospodarczych i kulinarnych uczenice, zamiast nauczyć się podstawowych czynności przy wykonaniu najbardziej typowych dań z każdej grupy, jedna przed drugą starają się zanotować, zapisać jak największą ilość dań, ze szczególniejszem amatorstwem traktując najtrudniejsze, najbardziej skomplikowane. Mamy w polskim języku szereg starych i nowszych książek kucharskich, z których każda zawiera prawie wyłącznie smaczne dania — lecz tylko osoby umiejące już gotować, potrafią z tych książek odpowiedni zrobić użytek ,czyli bądź to zorjentować się, które z tych dań będą stosowne do danego posiłku, do stanu zdrowia osób, dla których są przeznaczone, do środków jakiemi w danej chwili rozporządzamy, bądź też potrafią je technicznie wykonać. Dla osoby nieumiejętnej każda nazwa bądź produktu, bądź narzędzi, bądź czynności będzie przeszkodą nie do przezwyciężenia.

Jeden z najpoczytniejszych obecnie w Europie gastronomów i uczonych znawców sztuki kulinarnej, rodak nasz, dr. Edward Pomian-Pożerski, niestety piszący i wykładający wyłącznie po francusku, naukę gotowania nazywa gastrotechniką.

Niestety dzieła tego uczonego nie są dotąd przetłumaczone na język polski. Pozatem wszystkie inne narody Europy, nie wyłączając turków i bolszewików, mogą korzystać z jego cennych rad i wskazówek. Jeśli tutaj o nim wspominam, to dlatego, że twierdzi on, iż człowiek inteligentny nie potrzebuje uczyć się gotowania w sposób taki, w jaki się dawniej uczyli wielcy mistrze sztuki kulinarnej i w jaki dzisiaj się uczą kuchmistrze i kucharki — czyli wykonując narazie dosyć bezmyślnie czynności, zaczynając od najłatwiejszych. Jeżeli człowiek inteligentny zrozumie i posiądzie umiejętność wykonywania kilku podstawowych czynności, związanych z przyrządzaniem pokarmów, przez to samo będzie już umiał gotować. Dalej będzie już musiał przez dłuższe wprawianie się nabyć praktyki, rzeczy niezbędnej obok najlepszej teorji.

Dr. Pomian uważa, że w kuchni są tylko następujące podstawowe czynności:

1. Gotowanie.
2. Pieczenie.
3. Duszenie.

4. Smażenie.
5. Przypiekanie na ruszcie.
6. Emulsjonowanie.

I chociaż sztuka kucharska czyli gastronomja rozwija się wciąż w miarę rozwoju cywilizacji, chociaż w miarę wyrafinowania naszych zmysłów stają się one coraz wrażliwsze na wrażenia smakowe, coraz bardziej, że tak powiem wymagające, chociaż liczba sposobów przyrządzania pokarmów z olbrzymią szybkością wzrasta, i chociaż medycyna coraz to inne doradza metody odżywiania — gastrotechnika zawsze tylko temi sześcioma sposobami przyrządzania pokarmów rozporządza.

*Gotowaniem* nazywamy odbieranie produktom surowizny zapomocą zanurzania ich na czas dłuższy, lub krótszy w wodzie, lub innym płynie wrzącym. Gotowanie ma na celu zrobienie tego produktu smaczniejszym i bardziej strawnym. Wyciągnięcie i rozpuszczenie części pożywnych gotowanego artykułu w otaczającym go płynie (np. przy gotowaniu mięsa, ryb lub jarzyn w rosole). Nadanie gotowanemu produktowi smaku przez nasycenie go zapachem, aromatami, przyprawami, rozpuszczonemi w płynie, jak sól, korzenie, aromatyczna włoszczyzna i t. p. Zależnie od tego jaki chcemy otrzymać rezultat przy gotowaniu, to jest, czy chcemy mieć smaczną rybę, soczystą sztukę mięsa lub drób, czy też raczej mocny z nich rosół, wkładamy te produkty do wrzącej wody lub odwrotnie, nastawiamy je w zimnej. Przy włożeniu mięsa do wrzątku, białko znajdujące się na jego powierzchni raptownie się ścina i wszystkie soki, wszystkie części pożywne pozostają w jego środku. Jeżeli przeciwnie nastawimy to mięso w zimnej wodzie, to zanim ta woda się zagotuje, zdąży wyciągnąć z mięsa wszystkie soki i części rozpuszczalnie. Rosół otrzymamy mocny i smaczny, lecz z samego mięsa zostaną prawie bezwartościowe włókna. Niezależnie od temperatury wody, jeżeli chcemy aby mięso, ryba lub jarzyny zachowały swój smak właściwy i aromat, gotujemy je w osolonej wodzie. Woda nieosolona wyciąga soki mięsne i jarzynowe, sole mineralne, stanowiące ich część składową najcenniejszą. Jeżeli woda jest osolona, to transfuzja soli i części pożywnych jest znacznie mniejsza. Jeżeli chcemy aby mięso, ryba, lub jarzyna przy gotowaniu nabrała smaku i aromatu, przygotowujemy dla nich naprzód odpowiednie środowisko, gotując nawar z rozmaitych ziół, korzeni, włoszczyzny i t. p., wygotowując je naprzód lub wraz z nimi w wodzie lub rosole.

Przez gotowanie produkty zwierzęce stają się bardziej strawne. Mięso i ryba miękną, to samo dzieje się z jarzynami — gotowanie więc jest czynnością niezbędną z punktu widzenia pożyteczności fizjologicznej.

*Pieczenie* jest sposobem przyrządzania pokarmów najdawniej znanym i najdawniej stosowanym. Przez poddanie działaniu gwałtownego gorąca całej powierzchni mięsa, ryby, ciasta, owocu, ścinamy białko na jego powierzchni, formujemy skórkę chroniącą przed wypłynięciem zeń soków i części pożywnych, skórka ta powstaje nietylko przez ścięcie się białka, lecz i przez karmelizację. Dłuższe pieczenie bez smarowania lub podlewania tłuszczem, własnym sokiem lub wodą, spowodowałoby spalenie się na węgiel naszej potrawy, a przynajmniej zwęglenie jej powierzchni. Przy pieczeniu więc główna uwaga powinna być zwrócona na to, aby narazie zrumienić dany produkt — mięso czy rybę — w bardzo silnem gorącu, następnie aby dać mu się dopiec wewnątrz, polewając odpowiednio często tłuszczem lub płynem w celu niedopuszczenia do zupełnego spalenia się.

Dawniej jedynym sposobem smacznego pieczenia mięs był rożen. Dzisiaj, za wyjątkiem bardzo wielkich kuchen, lub specjalnych instalacyj gazowych, coraz rzadziej spotykany. Pieczemy więc przeważnie w piecach. Najlepiej się oczywiście piecze w tak zwanym piecu piekarnianym, przeznaczonym do wypieku chleba i ciast i spotykanym już tylko po dworach wiejskich. Równomiernie ogrzany piec taki dawał gwarancję doskonałego zrumienienia pieczonej sztuki i zachowania jej wewnętrznej soczystości. Prawie zawsze pieczemy obecnie w piecykach pod blachą, lub w piecykach gazowych. Pod blachą trudno jest utrzymać równomierną temperaturę. Ogień silniejszy rozpala nadto ścianki piecyka — gdy ogień zmniejszymy, często piecyk przestaje działać. Przy zbyt silnym ogniu nasze pieczyste może się przypalić, w piecu niedość gorącym wysycha tylko, ale się nie piecze. Musimy sobie radzić dozorując pilnie ognia, często przewracając pieczyste, podlewając je tłuszczem. Jeszcze większe trudności przedstawia pieczenie wszelkiego rodzaju ciast, pasztetów, pierogów, tortów pod blachą. Mieszkankom miast nieocenione usługi oddają kuchnie gazowe, niestety dotąd niedostatecznie doceniane. Aby uniknąć trudności połączonych z dozorowaniem pieczystego pod blachą, można mięso piec w garnku żeliwnym lub aluminjowym. Takie pieczenie różni się poważnie od duszenia. Te pojęcia należy ściśle rozróżniać. Duszenie jest czynnością raczej zbliżoną do gotowania, gdyż produkt duszony jest częściowo lub cały pogrążony w płynie. Nie w wodzie i nie w rosole, lecz w sosie uformowanym z tłuszczu, z przypraw i z soków samego duszonego produktu. Jeżeli jakiś kawał mięsa, sztukę drobiu lub zwierzyny włożymy w garnek lub rondel z niedużą ilością tłuszczu i tym tłuszczem go będziemy od czasu do czasu polewali, to rozgrzane ścianki garnka lub rondla będą tylko spełniały funkcję piecyka, czyli będą piekły i rumieniły to mięso lub drób.

Przy pieczeniu w garnku lub rondlu mamy tę dogodność, że po zrumienieniu naszego pieczystego możemy garnek przykryć pokrywą i odstawić na mniejszy ogień, przyczem mięso lub ryba będą się dopiekały z dużo mniejszem niebezpieczeństwem przypalenia się niż w piecyku pod blachą. Pieczenie w garnku szczególniej często jesteśmy zmuszeni stosować w małych gospodarstwach. Tylko duże kawałki mięsa lub sztuki drobiu mogą być pieczone w piecu, na brytfannie — małe wyschłyby na nic. Zresztą zużycie opału na upieczenie takich małych kawałków byłoby nieproporcjonalnie duże.

GRUPA VII. WYKŁAD IV.

# SZKOLENIE SŁUŻBY DOMOWEJ

MICHALINA ULANICKA

W stosunkach ze służbą byłoby pożądanem kłaść nacisk na to, że jej praca jest przecież zawodem, równym wszystkim innym i równie zasługującym na szacunek, że nie rodzaj pracy ubliża, lecz nieumiejętność i niestaranność w jej wykonaniu, że dobre służące są szanowane i cenione, natomiast nie możemy cenić jednostek, które się podejmują, zawodu nieznanego, a nie starają się go pod kierunkiem chlebodawcy nauczyć!

Wogóle słowo „zawód“ powinnoby być w związku z zajęciami domowemi powtarzane często, dokąd służba nie utrwali w sobie przekonania, że jej praca jest fachem, który wszyscy, a przedewszystkiem same służące szanować muszą.

Syntetyzując powyższe wywody, twierdzimy, że szkolenie służącej w ogólnych zarysach musi dążyć do rozbudzenia w niej dwóch czynników koniecznych: 1) zrozumienia prawdziwego wewnętrznego człowieczeństwa i 2) szacunku dla własnej pracy.

To też tępmy w służących fałszywą miłość własną, ale starajmy się działać na ich zdrową ambicję. Jeśli trzeba zganić, próbujmy to czynić „w cztery oczy“ nie przy innych domownikach, a szczególniej przy dzieciach, bo to ambitne dziewczyny uważają za upokarzające. Dopiero jeśli taka nagana nie poskutkuje, zastosujmy następną przy świadkach, ale zawsze w spokojnej, krótkiej i grzecznej, choć stosownej formie. Przytem nagana działa najlepiej, jeśli pracownica otrzymuje ją zaraz po spostrzeżeniu przewinienia i tylko na jego zasadzie. Zdenerwowanie nasze sprawia, że, gdy służąca popełni coś niewłaściwego, gniewamy się na nią i przypominamy w gniewie różne dawne sprawy. Nie jest to sprawiedliwe, a niepotrzebnie drażni i zniechęca służącą, co nie jest bynajmniej naszym celem. Gańmy więc dane wykroczenia, unikając słów „zawsze“ i „nigdy“.

Nie potrzebuję chyba podkreślać, że chcąc służącą wyszkolić nietylko pod względem zachowania, lecz i pod względem fachu, musimy same posiadać znajomość możliwie dokładną w dziedzinie prowadzonego przez nas gospodarstwa; nic bowiem gorszego, jak okazanie pomocnicy naszej nieświadomości w rzeczach, które wchodzą w zakres jej obowiązków. To też sądzimy, że wzrastające między gospodyniami zainteresowanie się naszym zawodem, samo przez się wpłynie dodatnio na stosunek nasz do służby.

Ogromną trudność w mieście i na wsi przedstawia znalezienie nietylko dobrej służącej, ale dobrego materjału na służącą. Na wsi jest o tyle łatwiej, że okoliczną ludność mniej więcej znamy i wiemy, co o niej sądzić. W dużych miastach najchętniej bierzemy służącą, stręczoną przez znajomych, lub inne dobre służące. W ostatecznym razie zwracamy się do urzędów pośrednictwa pracy, biur prywatnych, którym obecnie grozi zamknięcie, biur przy związkach i stowarzyszeniach dla służby, wreszcie korzystamy z odpowiednich ogłoszeń w pismach, lub sami ogłaszamy, że potrzebujemy służącej. Ze względu na przyszłe szkolenie służącej uważam za najgorszy ze wszystkich sposobów szukania korzystanie z ogłoszeń, które dają do pism pracownice same.

Ogłoszenie takie stawia nas bowiem w bardzo trudnem położeniu. Służąca jest ową górą legendową, która nie przychodzi do Mahometa, więc Mahomet idzie do niej najczęściej sam. Idziemy więc, zostajemy przyjmowane w kuchni, siadamy na kuferku i znosimy cierpliwie niewłaściwe zachowanie kandydatki na naszą służącą, która przez prostactwo próbuje nas traktować, jak koleżanki i o dziwo! dochodzi do tego, że nas onieśmiela. Uważam, że na ogłoszenia służących panie nigdy reagować nie powinny, chyba, że mogą posłać dozorcę domu, lub posłańca, by się kandydatka zjawiła. Posyłanie naszej własnej służącej po kandydatkę jest wcale nie wskazane.

Stosunek nasz ze służącemi układa się często niepomyślnie dlatego, że został zawarty na mocy niedokładnej umowy. W państwach, gdzie obowiązują ustawy o służbie domowej, umowa ma znaczenie raczej dopełniające, gdyż zasadnicze sprawy określa ustawa.

Polska nie posiada jeszcze ustawy dla służby, choć przed kilku laty już projekt jej był wniesiony do Sejmu. Obecnie czynniki rządowe myślą też o ustawie, trudno jednak określić termin, w którym ona wejdzie w życie, a nawet dokładną postać, w jakiej się kiedyś ukaże. Tem większą uwagę musimy przywiązywać do umowy.

Obowiązki służących są w każdym domu inne, zależnie od stopy życiowej jego mieszkańców, ich ilości, wieku, zajęcia, zdrowia, obszaru mieszkania etc.

To też niepodobna stworzyć schematu umowy, któraby drobiazgowo określała warunki życia służących w domu i obowiązki, jakie na nie nakłada. Tem niemniej jest wiele punktów wytycznych, które przewidująca pani domu poruszyć musi, umawiając służbę, aby uniknąć w przyszłości przykrych tarć i nieporozumień.

Sekcja służby domowej przy Kole Studjów Gospodarstwa Domowego, chcąc ułatwić paniom zawieranie umów, opracowała szereg takich punktów i wydała w specjalnej broszurce.

Przedewszystkiem każdej z nas powinno zależeć na możliwie dokładnej legitymacji służącej. Mnożą się wypadki, że do domów naszych rodzinnych wciskają się różne męty społeczne, których tożsamość sprawdzić trudno. Przedstawiają nam nie dowody osobiste z fotografją, gdyż wolno im ich nie posiadać, a „metryczki", które łatwo podrobić lub zeskamotować Bogu ducha winnej znajomej. Często metryczki te są tak brudne i poszarpane, że wogóle nic w nich wyczytać nie można. Miejmy nadzieję, że zaradzi temu ustawa, ale tymczasem brońmy naszej sprawy, żądając od kandydatek na służące przynajmniej paszportów z fotografjami. Jeżeli zobaczą, że niechętnie je przyjmujemy na zasadzie metryk, postarają się wyrobić sobie dowody osobiste, ułatwiające sprawdzenie tożsamości, w czem, ewentualnie, powinnybyśmy im pomagać. Niemniej ważnem jest bardzo dokładne przejrzenie świadectw, jako jedynych dziś dokumentów, które mówią o ciągłości pracy służącej. Badamy szczegółowo daty na świadectwach. Jeżeli są w nich dłuższe przerwy, z których kandydatka wytłumaczyć się nam jasno nie umie, lepiej jej nie umawiajmy, jako nie budzącej zbytniego zaufania. Daty świadectw powinny się godzić z datami meldunków na paszporcie lub metryczce.

Poza niejaką możnością sprawdzenia ciągłości służby, świadectwa dzisiejsze nie przedstawiają dla nas, prawdę mówiąc, żadnej wartości. Pisane na świstkach, nie poświadczane w żadnych urzędach, są niesłychanie łatwe do fałszowania. Przytem, choćby nie były podrobione, polegać na nich, niestety, nie można, gdyż... poprostu często nie są prawdziwe. Zdarza się nieraz, że dobrej służącej, oddalanej wskutek jakiejś scysji, dajemy świadectwo mało pochlebne, natomiast gorszą puszczamy w świat z dobrem świadectwem, aby jej ułatwić otrzymanie innego miejsca, ponieważ pragniemy same pozbyć się jej czemprędzej.

Świadectwa, choćby najlepsze, należy koniecznie sprawdzać osobiście, listownie, lub telefonicznie, zanim ostatecznie służącą umówimy.

By skończyć z dokumentami, sprawdzamy, czy kandydatka posiada książeczkę Kasy Chorych (o ile Kasa Chorych w danej miejscowości już funkcjonuje). Jeżeli jeszcze nie jest tam zapisana, pamiętajmy, że ciąży na nas obowiązek dopilnowania zapisu, gdyż zaniedbanie tego może pociągnąć przykre następstwa. Prawnie powinnyśmy płacić tylko 3/5 składki miesięcznej za służącą w Kasie Chorych, potrącając resztę z jej wynagrodzenia. Nie jest obowiązkiem pań opłacać składkę całkowicie.

Dalej przystępujemy do rozpatrzenia warunków domowych czynności służącej i szczegółowego badania jej fachowych kwalifikacyj w stosunku do naszych potrzeb. A więc uprzedzamy, ile osób dorosłych i dzieci będzie korzystało z jej usług i w jakim stopniu. Pamiętajmy wspomnieć o zwierzętach domowych, jeśli posiadamy jakich ulubieńców. Służba często przywiązuje się do zwierząt, ale nieraz bywa przeciwnie i biedne stworzenia bywają powodem nieporozumień, na których mogą bardzo ucierpieć.

Pokażmy potem służącej mieszkanie, którego sprzątanie ma do niej należeć. Przy tej sposobności umówmy sprawę jej pomieszczenia. Służba uważa ją za bardzo ważną i słusznie.

Potem należy ją w krótkości obznajmić z pracą dzienną, z godzinami, o których ma wstawać, i normalnie kończyć swe zajęcia. Ale nie zapominajmy zastrzec wyjątków, które się w każdym domu zdarzają (w razie choroby lub przyjmowania gości).

Mówiąc o codziennym trybie życia miejskiego, uczciwość nakazuje ją uprzedzić, czy domownicy jadają obiad i kolację razem, czy też każdy o innej porze. Zapomnienie o tym ważnym szczególe może słusznie zrazić służącą, jeżeli nie spodziewa się tej komplikacji.

Zwracamy uwagę na uzdolnienie służącej we wszystkich zajęciach domowych, a więc w gotowaniu (czy umie gotować samodzielnie), praniu, sprzątaniu i określamy możliwie dokładnie jej obowiązki w tych dziedzinach, poruszając kwestję pomocy, jakiej może się spodziewać w praniu, noszeniu węgla i drzewa i porządkach sezonowych. Uprzedzamy też, czy mamy, a ewentualnie jakie przyrządy, ułatwiające pracę (odkurzacze, szczotki do okien, maszyny do prania etc). Mówimy o posiłkach służącej, które powinny być obfite, ale dawane w naturze. (Jeżeli dajemy służbie pieniądze zamiast żywności w naturze, źle na tem wychodzimy).

# UMIEJĘTNE SPRAWIANIE, NOSZENIE I PRZECHOWYWANIE UBRANIA

DOBRA GOSPODYNI

Hołdowanie kapryśnej zbyt często zmieniającej się modzie, materjałom jaskrawym nęcącym oko ale w lichych gatunkach, tanim drobiazgom o podejrzanym smaku choć nieużytecznym ale wzbudzającym pożądanie, to zwykłe przyczyny deficytu w budżecie domowym. W złych gatunkach materjały powodują prędkie zniszczenie, a co za tem idzie, i częste sprawianie odzieży; o ile dobre wełny, czy jedwabie, nie gniotą się, nie plamią i łatwo dają się odświeżyć, o tyle liche mieszaniny z bawełną, pokrzywami, a nawet z papierem i sztuczne jedwabie, wymagają wielkiej staranności w noszeniu; wiecznie pogniecone, ciągłego potrzebują prasowania, a splamione lub uszkodzone stają się trudne, lub niemożliwe nawet do doprowadzenia do przyzwoitego stanu. Dla wiadomości tych pań, które nie mogą często sprawiać ubrania, nadmieniam, że umiejętność kupienia materjałów i wybrania fasonu jest równie ważną jak umiejętność noszenia go.

Kto rozporządza niewielkiemi środkami, niech kupuje tylko materjały w dobrych gatunkach i wybiera fasony skromne, nie krańcowo modne, ale takie, które długo nie zatracą pozoru mody i elegancji.

Aby suknia nie wyszła z fasonu, nie trzeba zaraz po zdjęciu chować jej do szafy, ale zostawić przez noc powieszoną na wieszadełku na powietrzu, żeby zupełnie wyparowała i dopiero następnego dnia rano po dokładnem wyczyszczeniu, przejrzeniu i w razie potrzeby zreperowaniu, zaraz schować włożoną na miękko wysłane, do szerokości stanika dopasowane ramiączko. Szafę na suknie czysto wytartą i wyflitowaną, wybija się płótnem konopnem, którego zapachu nie znoszą mole, zprzodu zawiesza ściąganą na kółkach zasłonę z tego samego materjału, aby ochronić wnętrze szafy od pyłu i fruwających moli, przed któremi nie ustrzegą często drzwi niezbyt szczelnie pasujące.

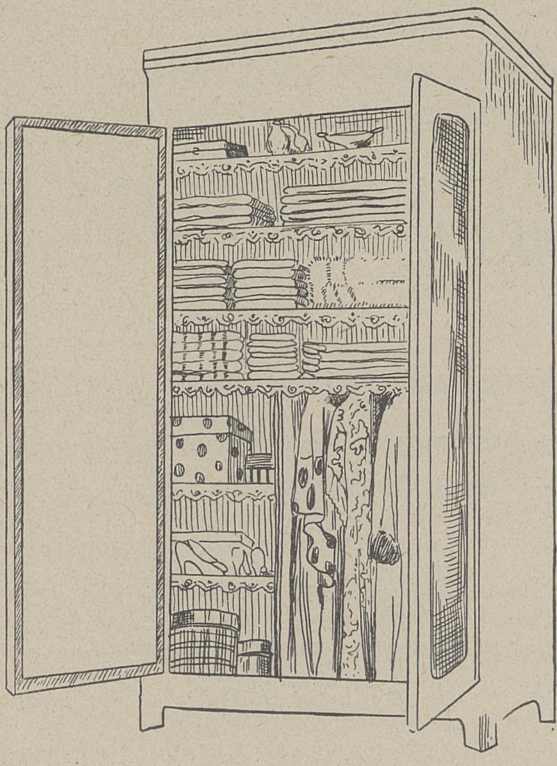
Wszelkie przypinane ozdoby, jak biżuterja, kwiaty sztuczne, wstążki, żaboty i t. p. trzeba poodpinać i schować w przeznaczone dla nich pudełka, postawione odrazu na właściwem miejscu, aby uniknąć przy następnem ubieraniu przykrego i denerwującego szukania. Suknię wełnianą czyści się ostrą szczotką włosianą: jedwabną, fularową, taftową i t. p., kawałkiem miękkiej flaneli; aksamitną — szczotką ryżową: sukienną — gąbką wilgotną, która lepiej niż szczotka zbierze kurz i brud z sukna. Po zmoknięciu trzeba wytrzeć suknię do sucha serwetką lnianą, nie mszącą się, aby biały pyłek nie osiadł na materjale. Następnie powiesić ją na ramiączku tak, aby z żadnej strony nie dotykała ściany i suszyć powoli w ciepłem miejscu, ale nie przy ogniu. Jeśli suknia jest zabłocona, poczekać z czyszczeniem aż błoto zupełnie wyschnie, suche wykruszyć z wierzchu, splamione miejsce rozciągnąć na czystym ręczniku i wytrzeć szczotką, pozostałe plamy oczyścić benzyną, amonjakiem rozcieńczonym lub terpentyną francuską. Jeżeli na suknie lub na innym wełnianym materjale po kroplach deszczu zostają plamy, dowodzi to, że materjał jest słabo zdekatyzowany, trzeba wówczas powiesić ubranie w wilgotnem miejscu, choćby w piwnicy, a po kilku godzinach plamy znikną.

Chcąc długo nosić suknie trzeba spacerowe i wizytowe zdejmować zaraz po powrocie, w domu zaś używać sukienek skromniejszych albo przerobionych ze strojnych na codzienne. Każde rozprucie lub rozdarcie trzeba zaraz naprawić, plamy oczyścić na świeżo, dobry bowiem rezultat tego zabiegu zależy od prędkiego działania i przystosowania odpowiedniego środka.

Ponieważ w razie splamienia ubrania od szybkości oczyszczenia go przeważnie zależy dobry skutek, trzeba mieć w domu płyn do wywabiania plam, przygotowany z czterech łyżek salamonjaku, czterech łyżek mocnego spirytusu i jednej łyżki soli kuchennej. Doskonale zmąconym płynem, zapomocą gąbki lub gałganka, czyścić tłuste i brudne plamy benzyną, terpentyną francuską, lekkim amonjakiem lub eterem, zależnie od gatunku materjału, słodkie zeprać wodą z mydłem. Do czyszczenia najlepiej używać szmatki z resztek od ubrania, nigdy nie czyścić ciemnym kawałkiem jasnego, ani naodwrót; do czarnych sukien dobrze mieć mydło żółciowe, które doskonale czyści i przywraca kolor zrudziałym materjałom. Pozatem benzyna, amonjak i panama niezbędne są w każdym domu.

Prawdziwa elegancja nie zasadza się na sprawianiu coraz to nowej sukni, ale na umiejętnem noszeniu i przechowywaniu posiadanych. Ramiączka, na których wieszamy suknie, powinny być miękkie i dopasowane do ich wymiarów w plecach. Z łatwością możemy je zrobić same, owijając zwyczajne drewniane wieszadełka watą, a następnie okręcając je wstążką albo jedwabnym skosem 7—8 cm. szerokim. Na haczyku wkręconym w spód wieszadełka zawieszamy saszecik w formie gronka wino-

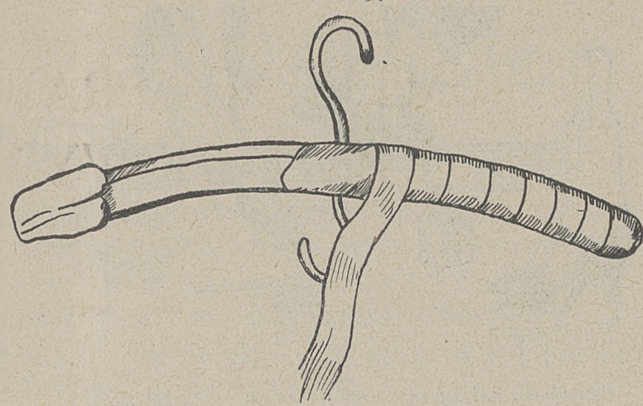
gron naprzykład, z którego każde ziarnko napełniamy pachnącym proszkiem. U góry ramiączka przyszywamy główkę z materjału, wypchaną również wonnym proszkiem, pachnącemi listkami z róż, tuberoz, kwiatu pomarańczowego i t. p. Na główce malujemy lub haftujemy oczy, nos, usta i ubieramy ją dowolnie. W ten sposób szafa i wiszące w niej ubrania nasycone są subtelną wonią, a tak urządzone ramiączka nietylko dają miły zapach sukniom, ale dzięki wysłaniu nie deformują staników, zachowując im naturalne kształty. Szafę podręczną, na garderobę często używaną, dzielimy na części według potrzeby. W takiej szafie oprócz bielizny osobistej, bucików. pudełek z różnemi drobiazgami. wieszamy tylko codzienne suknie i szlaf-



*Szafę podręczną, na garderobę, często używaną, dzielimy na części, zależnie od potrzeby.*

roczki. Na okrycia i suknie strojniejsze naciągamy cienkie pokrowce i chowamy je do osobnej szafy, a lekkie balowe układamy każdą zosobna w tekturowych pudłach. Należy mieć na uwadze, że dla dzisiejszych sztucznych jedwabi nie jest wskazanem składanie, lepiej rozwiesić je, a nieuszyty lub popruty materjał zabiezpieczyć od pękania na składach przez zwinięcie go na rulonie. Pokrowce na lekkie sukienki można zrobić z uszkodzonych w górze delikatnych nocnych koszulek. Obciąć to co podarte, podszyć listewką, podwlec wstążeczką,

3.



1.



2.



*1. Ramiączka, na których wieszamy suknie, podścielamy watą i owijamy skosem jedwabnym.*
*2—3. Główka pajaca i gronko winogron, wypełnione pachnącym proszkiem, lub listkami wonnych kwiatów.*

ściągnąć i związać na kokardę ten prosty a oszczędny pokrowiec.

Obuwie dobierać trzeba wygodne, stosowne do okoliczności, w jakich ma być noszone. U bucików sportowych i spacerowych obcas powinien być niski, podeszew szeroka, gruba, aby zabezpieczała nogę od kamieni, a tem samem zachowała ruchom swobodę i elastyczność, niczem nie paraliżowaną. Wieczorowe pantofelki, dostosowane kolorem i materjałem do wymagań bieżącej mody, mogą być na wysokich obcasach, pieczołowicie dobrane, aby zbyt wąskie nie zadawały tortur i nie uciskały nóg i nie psuły humoru. Wszelkie obuwie, natychmiast po zdjęciu, powinno być starannie wytarte z kurzu i włożone na prawidła, na których czyści się je pomadką, miękką szczotką i wyciera skórką lub czystą, flanelową ściereczką. Strojne pantofelki, po dokładnem odkurzeniu, trzeba pozawijać w bibułkę i schować do pudełek; złote i srebrne owija się w czarną bibułkę i trzyma zdaleka od światła, aby się nie oksydowały. Pantofelki brokatowe czyści się brokatiną, pocierając na sucho proszkiem miękką flanelką, przybrudzone, jasne pantofelki skórkowe czyści się bezbarwną pomadką. Chcąc ufarbować zniszczone jasne obuwie skórkowe na ciem-



*Pantofelki należy kłaść na prawidła i czyścić zaraz po zdjęciu z nóg.*

niejsze lub czarne, trzeba użyć w tym celu specjalnej farby do skór, a będą jak nowe. Można też dostać krem do zabezpieczenia jasnego obuwia od brudzenia się i farbę do odświeżania woreczków, które moda każe nosić z tej samej skóry i w tym samym kolorze, co buciki. Jeśli zamoczymy sportowe buciki tak, że zeschną się i stwardnieją, możemy przywrócić im miękkość, posmarowawszy następującym płynem: szklankę oleju lnianego zmięszać na ogniu z 10 dk. sadła wieprzowego, póki masa ciepła, wcierać ją cierpliwie w skórę, poczem zostawić w spokoju na parę dni. Jeżeli po zupełnem wyschnięciu są jeszcze twarde, powtórzyć zabieg. Pantofelki balowe z materjału, lub tkane z jedwabnych tasiemeczek a nawet jasne skórkowe, gdy się przybrudzą, wypełnić watą lub czystemi gałgankami, nalać na spodek francuskiej terpentyny albo benzyny, maczać miękką szczoteczkę i wycierać nią wzdłuż nitek. Gdy zupełnie wyschną, umoczyć gałganek w spirytusie i wycierać po raz drugi, a jeśli nie były bardzo zniszczone, będą jak nowe.

# OD REDAKCJI

*Wobec licznych listownych zapytań czytelniczek o przyczynę przerywania poszczególnych kursów, Redakcja Kursów Korespondencyjnych czuje się w obowiązku udzielić następującego wyjaśnienia: Program Kursów obejmuje 14 zasadniczych grup, na które składa się około sześćdziesięciu poszczególnych Kursów. Niektóre Kursy będą o tyle pożyteczne, o ile damy je w odpowiednim czasie, są to Kursy sezonowe, jak: zdobienie balkonów, przetwórstwo owocowe i jarzynowe, jedwabnictwo i t. p. Kursy Korespondencyjne chcąc odpowiedzieć swemu zadaniu, muszą te wykłady sezonowe dać jak najprędzej, aby słuchaczki i czytelniczki nasze natychmiast z nich skorzystać mogły, i to jest przyczyną chwilowego przerwania tematów rozpoczętych w pierwszych numerach Kursów Korespondencyjnych. Równocześnie podajemy do wiadomości Czytelniczek, że z dniem 1 czerwca, czyli od numeru 5-go rozpoczną poszczególne prelegentki zadawanie tematów do rozwiązania, przez co się wytworzy bliższy kontakt pomiędzy Czytelniczkami-Słuchaczkami a Redakcją Kursów.*



Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.